

# A kalotaszegi legelők ajándéka – Adatok a vadgyümölcsfák népi ismeretéhez és használatához

Varga Anna<sup>1</sup> – Ujházy Noémi<sup>2</sup>  
Darányi Nikoletta<sup>3</sup> – Molnár Krisztina<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Pécsi Tudományegyetem, Növénytan Tanszék, Pécs [varga.anna@gmail.com](mailto:varga.anna@gmail.com)

<sup>2</sup>ELTE TTK, Környezettudományi Doktori Iskola, Bp. [unoemi@gmail.com](mailto:unoemi@gmail.com)

<sup>3</sup>Szegedi Tudományegyetem, TTK, Biológia szak

<sup>4</sup>Pannon Egyetem, Georgikon Kar, Növénytudományi és Biotechnológiai Tanszék, PhD  
hallgató, Keszthely [molnar.krisztina88@gmail.com](mailto:molnar.krisztina88@gmail.com)

**Ecosystem services of wood pastures in Kalotaszeg – data about folk knowledge of wild fruit trees:** One of the important services of wood pastures found near Sztána, Zsobok and Kispetri is related to wild fruits. Traditional knowledge related to the two main wild fruit – cornel and wild pear – is presented in our work based on interviews with locals and field experiences. One of the most important habitats of cornel is the Somos-oldal (Cornel-slope) and the species is also frequently encountered in gardens. Syrup, jam, brandy and also dried fruit can be made from the fruit. Wild pear trees can be typically found in wood pastures where they often fill a shading role. Board is made from its wood, dried fruit and brandy are made from the fruit. Traditional use of wild fruits is known for locals to the present day however some practices have been driven into the background.

**Összefoglaló:** A Sztána, Zsobok és Kispetri környékén található fás legelők egyik fontos ökoszisztéma-szolgáltatása a vadgyümölcsökhöz köthető. Jelen cikkben a terület két legjelentősebb vadgyümölcséhez, a húsos somhoz és a vadkörtehez kapcsolódó hagyományos tudást mutatjuk be, helyiekkel készült interjúk és a terepen szerzett tapasztalatok alapján. A som fontos élőhelye a sztánai Somos oldal, valamint kertekben is gyakran előfordul. A termésből szörp, lekvár, pálinka és aszalvány is készülhet, fája és virága is felhasználható. A vadkörte jellemzően a fás legelőkön található, ahol árnyékkadó szerepe van. Fájából deszkát készítenek, terméséből aszalvány és pálinka is előállítható. A vadgyümölcsök hagyományos felhasználási módjai mind a mai napig

ismertek a helyiek körében, egyes gyakorlatok ugyan visszaszorultak, de például a som nagy népszerűségnek örvend.

## Bevezetés

*Sztána, Zsobok és Kispetri határát meghatározzák a húsos som és a vackor színei: tavasszal a sárgán virágzó sombokrok és a fehérbé boruló vackorfák, ősszel pedig a fénylő piros somtermések. E három közösségben nincs olyan, aki ne ismerné a húsos somot, vagyis a somot, illetve a legelők egy másik gyümölcsfáját, a vackort, hivatalos nevén a vadkörte. Az erre a vidékre látogató pedig ritkán tér úgy haza, hogy nem kóstolt volna meg valamilyen somból készült ételt vagy italt... Írásunkban röviden bemutatjuk, hogy miért is lettünk „vackoros lányok”, vagyis milyen célból jártuk a legelőket és kérdezősködtünk a vadgyümölcsfák iránt, és mit tanultunk ezekről a helyiektől. Köszönjük szépen mindhárom közösség lakosainak a szíves segítségét és vendégszeretetét!*

A természet által az emberiség számára nyújtott javakat az ökológusok összefoglalóan ökoszisztéma-szolgáltatásoknak nevezik. A szolgáltatásokat négy fő csoportba oszthatjuk: fenntartó (pl. víz körforgása), szabályozó (pl. rovarok beporzása), kulturális (pl. kirándulás) és ellátó (pl. élelmiszer, ehető vadnövények). A szolgáltatás mértékét a biológiai sokféleség befolyásolja. Az egykor erdő borította vidékeken, így Kalotaszegen is a legelőkön fák, cserjék nőnek, így azok agrárerdészeti rendszerekhez tartozó fáslegelők, legelőerdők kategóriába sorolhatók. Ezek a legelőtípusok az európai táj több ezer év óta jelen lévő ember által tudatosan kialakított és fenntartott élőhelyei és gazdálkodási formája is. A fáslegelők és legelőerdők az erdő és gyepek közötti átmeneti, mozaikos jellegükből kifolyólag jelentős számú ökoszisztéma-szolgáltatást nyújtanak. Ezeknek az élőhelyeknek az egyik legismertebb ökoszisztéma-szolgáltatásai élelmiszert adó, ellátó típusú szolgáltatások, mint a területen legelő jószágból származó hús- és tejtermék, vagy a számos ehető vadnövény és gombafaj. Az ehető vadnövények közül a vadgyümölcsök kiemelt jelentőségűek. A fáslegelőkön található vadgyümölcsfák meghagyása, esetleg ültetése, gondozása és terméseik gyűjtése szerves részét képezik a fáslegelők hagyományos használatának. Munkánkban adatokkal szeretnénk szolgálni a fáslegelők ellátó ökoszisztéma-szolgáltatásaira a vadgyümölcsfák példáján keresztül.

Kutatásunkat Kalotaszegen, Szilágy megyében található három magyarlakta településen: Sztánán, Zsobokon és Kispetriben végeztük. Az előzetes terepbejárások és irodalmi források alapján a vadgyümölcsfák nagyszámú előfordulása és használata ismert volt számunkra. A környék leghíresebb vadgyümölcsfás területének, a sztánai Somos-oldalnak (mely a Berek patak völgyének része) az elmúlt száz évre vonatkozó tájhasználat-történeti kutatása is a célkitűzéseink közé tartozott. Ennek céljából 9 interjú készült a helyi lakosokkal. A vadgyümölcsfák elterjedésére, jellegére, termésük gyűjtésére

és felhasználására vonatkozó ismeretek és hagyományok megismeréséhez strukturált interjúkat készítettünk és közös sétákat tettünk Sztána, Zsobok, Kispetri határában a helyi lakosokkal. Összesen 49 embert kérdeztünk meg, életkoruk 10 év 94 között volt.

## Sztána leghíresebb somtermő helye, a Somos-oldal története

Már a kollektív előtti időkből, a 20. század elejéről van adat arra, hogy a terület legfőbb haszonvételi módja a somszedés és a legeltetés volt. A som jelentőségére utal, hogy a Somos-oldalt egész évben „páztálták” (őrizték). A határőr feladata volt a gyümölcslopás és a fák rongálásának megakadályozása. A falu minden évben egyesével elárverezte a somfákat, és csak a vásárlók szedhették össze ősszel az adott fa gyümölcsét. Ekkoriban a falu hazajáró, fejős állatait (bivaly-, tehén- és kecskecsorda) a Berek-patak völgyének K-i oldalán legeltették. Az állatokat május elsejétől hajtották ki a legelőre, és egészen a havazás kezdetéig legelhettek itt. Jó legelőnek tartották, elsősorban közelsége miatt: „jó legelő volt a fejősöknek, nem volt messze”. A juhok nem járhattak ezen a részen: „a juhok az ugaron jártak, itt nem járhattak”. A legelő minősége nem volt egységes, É-i részén jobb, míg a D-i részén gyengébb fű termett: „a somos részen gyenge a fű, nem olyan jó, mint itt a malom fele”. Az elmondások alapján ez a meredek, oldalas hely már a kollektív előtti időszakban is így nézett ki: „úgy nézett ki, mint most. Az nem változott”, „Omlásos hely, olyan piros ott a föld, kövecses”. A legelő ezen részét meredeksége miatt a nagytestű állatok nemigen tudták megközelíteni, inkább a völgyalji és lankásabb részeken legeltek. A köves oldalon, ahol a somfák vannak, inkább a kecskék jártak.

A 1960-as évek után, a kollektív ideje alatt is legelő maradt a terület, de már nem a fejős állatokat legeltették itt, hanem a juhokat, mivel megszűnt az ugar. A nagytestű állatokkal szemben a juhok az oldalon is tudtak járni, így taposásukkal és mélyebb harapásukkal talajeróziót okoztak: „romlott, juhok miatt ritkább lett a fű”. Ezeknek a hatásoknak közel 30 évig volt kitéve ez a terület. Több adatközlő is kiemelte, hogy ez idő alatt voltak nagyobb földcsuszamlások: „a kollektív alatt lett ott az a nagy árok.” „Régen, a kollektívben is nagyon omlásos volt ott.” A som gyűjtésének a jelentősége tovább nőtt a kollektív ideje alatt, mivel már nemcsak saját részre, hanem eladásra is gyűjtötték (lásd A somtermés gyűjtésének története a 20. század második felében című részben).

A kollektív megszűnésével az 1990-es évektől kezdődően a legeltetés visszaszorult. A somfák gondozása és a som gyűjtése valamelyest visszaszorult, de nem tűnt el. A gyümölcs pénzért való eladása igaz már megszűnt, de a somból készült különböző italok és ételek népszerűsége nem halványult.

## Vadgyümölcsfák Sztánán, Zsobokon és Kispetriben

A legismertebb vadgyümölcsfafajok a három községben: som (húsos som, *Cornus mas*) vadkörte vagy vackor (*Pyrus pyrastrer*) és vadalma (*Malus sylvestica*). Néhányan megemlítik a vadcsersesznyét (madárcsersesznye) (*Cerasus avium*), galagonyát (*Crataegus sp.*), kökényt (*Prunus spinosa*), vadrózsát (*Rosa sp.*) és a bükköt (*Fagus sylvatica*). Írásunkban ezek közül a somra, vadkörte, vadalmára és vadcsersesznyére vonatkozó adatokat foglaljuk össze.

### Húsos som (*Cornus mas*)

#### Általános ismeretek

A som előfordulását Sztána határában, az állomás felé, a részben legelőként és kaszálóként hasznosított Somos-oldalban, valamint Zsoboktól nem messze Bikal felé a Marton-oldalban említik. A som fontos élőhelyei mindhárom településen a kertek, ahol jellemzően a határmezsgyében nő az élőkert (kerítés) részeként. Egy-két elszórt példány a gyümölcsösökben is előfordul. Annak ellenére, hogy a húsos som a környék erdeiben is előfordul, egyszer sem említik jellemző élőhelyeként ennek a vadgyümölcsnek: „*nálunk nincs erdőn som, mindenkinek a kertjében van. Sztánában ott arra az állomás felől van egy oldal, az tele van somfával.*”

Sztána határában, a Somos-oldalban található somost természetes eredetűnek tartják: „*hogy mikor került oda, azt nem tudom, hát az is úgy természetes szaporodás, nem ültette át senki egyszer se*”. A kertekben található somfákat az adatközlők maguk vagy valamelyik felmenőjük ültette egykor. Somfák gyümölcsösbe való ültetése a mai napig gyakorlat.

A som alakja természetes módon bokros, de tudatos gondozás, pucolás-nyesés következtében fa formájúra lehet alakítani: „*hát, mind bokros, ha nem irtják ki, ha nem pucolják*”. A legkorábban virágzó fa a kalotaszegi határban, jellemzően március-április tájékán hozza apró sárga virágait: „*a somfa korán virágzik, és későn érke. Ősszel. Legkésőbbike gyümölcs, ami érke, a som. És a legkorábban virágzik.*” Termése júniusban még zöld, a korai fajta júliusra, a későbbi fajta augusztusra, szeptemberre érke meg. Somot a termés nagysága (kicsi, nagy), érésének ideje (korai, késői) és színe (piros, bordó, rózsaszín, fehér, sárga) alapján több fajtába sorolják: „*kétféle van itt nekem. Két fa van, de a kettő kétféle. Egyik későbbi, másik korábbi.*” „*Hát azért különböző, azok is fajták. Például van a bikali oldalon vagy két helyt, az tiszta sárgát terem, tiszta sárga som.*” A termésével kapcsolatban még kiemelik, hogy „*vékony a haja*”, vagyis héja, és nagyon ízletes: „*amikor megérike, jó, az olyan, van olyan csersesznye, ami nincs olyan jó, mint a som*”. A termés mennyisége változó: „*nem minden évben egyformán. Egyszer több, egyszer kevesebb.*” Van, aki a gondozástól teszi függővé, van, aki az időjárást



Fa alakú sombokor  
Sztána határában

tartja meghatározónak: „*és mitől függ, hogy hogy nő? Hát hogy takarítod meg a tövöt, hogy gondozod.*”

#### A som gondozásáról

A som gondozása, kezelése kapcsán egyedül a nyesését említik, a somfák törzsének felnyesését, az alján növe sarjhatások eltávolítását: „*semmit, ahogy a jóisten megadja, az úgy van! Hát lenyesni az ágát, hogy ne legyen olyan görbe, de permetezni, vagy ilyenmi, nem, semmit. Nem! Mikor egyszer megvan a koronája, azt többet nem. Az úgy nő, az olyan, hogy az felnő. Olyan szabad helyen van, hogy kap fényt, mindent, hogy felnő.*” „*Hát ki kell vágni a tövétől azokat a jövőseket. Fejszével.*” „*Annyit, csak annyit. A tövi ágakat szokták metszeni.*” Ennek a tevékenységnek a szükségességéről megoszlanak a vélemények, van, aki úgy tartja, hogy erre sincs szükség, mivel az ott legelő jószág úgyis lerágja a hajtásokat: „*ott jártak a kecskék, rágták le. A juhok meg mindenféle állatok jártak.*” Azonban van olyan, aki a termésmennyiség meghatározó tényezőjének tartja a megfelelő gondozást.

#### A som hasznosítása

**Virág:** a som virágját díszítés céljából használják húsvét tájékán: „*legelőszőr ezt szoktuk hozni a hóvirág után a szobába.*” „*A virágja, azt tudom, hogy húsvét előtt 1-2 héttel szoktak kivenni a nők, tehát vágnak ilyen kicsi ágakat, éppen hogy kirüggyezett s ezt vízbe rakják és 1-2 héten belül kivirágzik benn a házba.*” „*Beviszed, ahogy kipattant a rügy, 1-2 beten belül kivirágzik. Tehát húsvétra szokás. Hát olyan, mint az aranyeső, ilyen kicsi műanyagtojásokat akasztanak rá a vázára.*”

**Fa:** a som fáját erőssége és szívóssága miatt használták: „*ez a som ez egy erős, tömör, tömény fa. Ez kutyaerős, elgörbült a fejszém benne.*” „*Igen, s nem is török jól, mert az eléggé masszív volt.*” Az egykor somfából készült szerszámok, alkatrészek szerepét mára a fémből és műanyagból készült tárgyak vették át. A som faanyagából egykor leginkább gereblyefog, gereblyenyél, járomszeg, kaszamankó, létrafok, pásztorbot, kalapácsnyél készült, és a savanyú káposzta közé is somfabotot tettek, hogy jobb ízt adjon: „*gereblyefognak, régen nem volt ilyen gereblye, műanyag, hanem fából, és akkor ilyen somfából csináltak neki fogat.*”



Kifúrták, akkor ott megkerekítették, beütötték. Itt meg hagyták egy kicsit vastagabbra.” „Szárát szerszámnak, nagyon jó szerszámfa. Legerősebb fa, tehát a gereblyefognak, kalapácsnyélnek, ilyesminek, tehát ez a legjobb.” Tűzre is jónak tartották, de túl ágas és kistörzsű volt, hogy jó tüzelő legyen. A pásztorok számára is fontos volt a som: „a pásztorok nagyon vadászták egy időbe, hogy a somfából lehet azt, bunkósbotot. Mert nagyon erős.” A gyerekek is ismerték a som fájának erős tulajdonságát: „parittyafának a gyerekek. Naná. Jó erős, nem törött. Meg újat is csináltunk belőle.”

**Termés:** A som termését elsősorban íze és gyógyhatása miatt gyűjtötték és gyűjtik mai napig. Már a szedés során figyelnek arra, hogy a későbbiekben milyen formában kívánják hasznosítani a termést. Volt, hogy egyenként, kézzel szedték le a somszemeket: „akkor azt kézzel. A szebb szemeket.” De volt, mikor rázták, leverték vagy megvárták, hogy magától lehulljon az érett gyümölcs: „el kell hagyni, míg jól megéri, és úgy szedik. Mindig úgy leterítettek a fa alá. Megrázták, s ha akkor jól meg volt érve, akkor lehullott. Az jobban eresztett, ha a kúsiústön kifőzte pálinkának is.” „Nagy lepedőt aláteszik, leverik az egészet, mikor megvan érve, leveri, megszemeli, és akkor, aki akar sompálinkát inni, leveri a 8-10 fáról, lesz egy 2-3 véka.”

Az összeszedett termést nyersen: „hoztam egy ilyen kis tállal, s akkor mostuk, ettük meg”, és tartósítva étel vagy ital formájában fogyasztják. A som legerterjedtebb tartósítási módja régebben az aszalás volt: „régén nem kompótozott senki, kisasszony! Mert akkor aszaltak, akkor nem volt cukor.” „Még olyant is csináltunk régen, hogy megaszaltuk, mert régen nem volt télen ennyi gyümölcs, vagy csemege, vagy egy csoki vagy egy cukorka, hanem aszaltunk szilvát, aszaltunk somot. Azt úgy csináltuk, hogy voltak ilyen széles deszkák, és volt neki ennyi kicsi széle csak, hogy ne guruljon le róla a gyümölcs és kenyérsütés után betették a kemencébe a szárászton. Úgy hívták a deszkát, hogy szárászto. Ott megforgatták, és ha nem száradt meg teljesen, akkor a másikkal, úgy régen úgy volt, hogy minden héten sütöttek. Egy hétig ették azt a kenyeret, amit megsütöttek és akkor újra betették (a somot), és akkor ilyen vászon tarisznyába ilyen kis tarisznyákba bekötötték, s feltették a padlásra és akkor télen azt hozták le. És akkor azt a száraz somot ettük.”

Ma már inkább kompótot, somízt (lekvárt) készítenek a termésből. A lekvárkészítésről: „mikor leszedem, már érettebb egy kicsit, akkor hagyom egy két nap puhulni, megmosom, és a laskaszűrőn..., de sokáig kell főzni, amíg leválik a magról és akkor meg egy kiló som masszához teszek egy kiló 25 deka cukrot... Na, és ezt kikavarni kell. Hát kell a kezemmel sokat dörzsölni, míg átmegy, hát türelem kell, na, én meg az ilyesmit nagyon bírom csinálni, a csipkét is... Ezt addig kavargatom, míg elolvad a cukor, megkeményszik. Nagyon jó ilyen téztafélékre, nagyon jó palacsintára kenni, olyan jó kenő. Teszek belé szalicint, azt belékavarom, ha nem, felforr. Épp most

nézegettem a somfát, hát egyik fán van, de olyan kis apró, most már fogy el a somízem, hogy én abból kavarok somízet.”



Somkompót

Italok tekintetében elsősorban pálinkát készítenek a somból, de egyre népszerűbb a borkészítés is, valamint a szirup (szörp) és a likőr készítése. Somból többnyire akkor főznek pálinkát, amikor nem elegendő a szilvatermés. A sompálinkát jó ízűnek és minőségűnek tartják: „nem kiadós, de nagyon jó az aromája.” A pálinka elkészítésének módjáról: „a somot többnyire tavasszal, mert annak meg kellett érni, tehát fel kellett forrjon ottan a kádban és akkor”.

A sombor és likőr készítéséről: „somlikőrt is lehet, sombort is, mindent lehet belőle csinálni. A somlikőrré, arra ráteszem a cukrot, mint a meggyre, és addig vár, míg elolvad, úgy megrázogatom minden nap és akkor, amikor elolvadt, töltök rá olyan pálinkaszesszt. Nem érzik, de azért a szesszel jó. És akkor még a sombort is úgy csinálom, hogy rátöltöm a vizet, és arra nem teszek szalicint, akkor nem forrik meg, ráteszem a vizet, két-három napig ott kavargatom és akkor leszűröm, teszek hozzája vizet és felforr, nagyon finom. Tisztul, megtisztul, nem kell bele zselatin, semmi ilyesmi. Nagyon finom.” „Mikor a puha somot betettük az üvegbe, tettünk rája egy, például az öt literesre úgy ahogy csináltam, tettünk rája egy kiló cukrot, az öt literes úgy félig volt sommal, mikor elolvadt a cukor rajta, addig hagytuk puhulni és hogy elolvadjon a cukor, kicsit inkább naposabb helyen, vagy olyan helyen, hogy melegedjen, és utána töltöttünk rá egy fél liter

*szeszét pálinkaszesznek vagy egy litert, és később lehetett felszaporítani vodkával, tehát gyenge pálinkával, vagy akár szilvát is lehetett rátölteni, nagyüsti szilvapálinkát, teljesen mindegy volt.”*

A som gyógyászati felhasználása is jelentős. A somból készült aszalványt, kompótot, lekvárt vagy pálinkát gyógyszerként használják bélrendszeri problémákra (hasmenés, fertőzés) és lázcstillapításra (lázhúzó): *„a kompót nagyon finom. Hasmenésre jó. És a sompálinkára is azt mondják, kitűnő itala van.”* *„Télen, amikor az ember vág disznót, sok zsírosságot eszik, eszik kompótot, ha megfeküdt a gyomrára.”* *„S kaptam bélhurutot, de krónikus. S akkor Hunyadra jártam egy orvoshoz, és azt mondta, sompálinkát igyok. Már amennyi bacillust termel a bél, a sompálinka mind kiöli. Azt mondta, hogy régen patikus volt az ő édesapja, minden gyomor- meg bélbetegségre sompálinkát rendeltek el.”* *„S igen, kompótnak azért raktuk, hogy mikor a gyerekek régen lázasak voltak, akkor adtunk ilyen somkompótot.”* *„Na, ez a som, jobban leviszi egy fél kisüveg som a lázt, mint 2 pirula.”*

A som gyűjtéséről

Az 1980-as években Sztána, Zsobok és még Kispetri lakosságának is egy jelentős pénzbevételi forrása volt a somfa termésének gyűjtése. Az összegyűjtött termést a sztánai vasútállomáson vette át De Martin Lajos. A gyerekek és a szülők számára segítséget jelentett ez a pénz az őszi iskolakezdésben. *„Gyerekkoromban ebből kaptunk pénzt. Tehát somszedni jártunk, leszedtük a somot, hazahoztuk, megszemeltük, tehát tisztára a farkától és aztán a levelétől és vittük Sztánára.”* *„Odaki az állomásba vittük, ott szedték az erdőszők s ezzel felöltöztünk, mentünk az iskolába.”* Egy kilogramm somért 2,5 vagy 3 lejt adtak. *„Aztán az aszszonyok mentek oda az oldalba, naponta szedtek vagy 20 kilót, egész nap az oldalba jártak.”* *A leadott somnak tisztának és jónak kellett lennie.* *„Jaj, nappal szedték, éjjel szemeltük meg, mert le kellett szedni a farkát, mert meg kellett tisztítani tisztára.”* *„Leszedni a farkát s a levelet, tiszta legyen, mint az arany. Leszedni minden farkot. Volt egy farkok, már nem vette át.”* A leadott somot hordókba téve szállították el és gyógyszerként vagy lekvárként használták fel. Van, aki szerint külföldre vitték a leadott termést: *„Vonattal, vagonokkal vitték hordókba el a somot, azt mondták, hogy gyógyszer csinálnak belőle.”* *„Hát hordóba küldték külföldre, valahol szerrel ottan konzerválták, 200 literes hordókba küldték külföldre. Aztán hogy mire vagy hogy használták, azt már nem tudnám megmondani. De rengeteget szedtünk. Hát volt olyan nap, hogy 1-1 mázsát is összeszedtünk és elküldtük.”*

## Vadkörte, vackor (*Pyrus pyrastrer*)

Általános ismeretek a vadkörtéről

A vadkörte jellemzően nyílt élőhelyeken, legelőkön és utak mentén található mindhárom községben: *„a vadkörte, az erdő közepén a fák között nem fejlődött, nem szereti, tehát inkább a legelőkön szerette a vadalma is meg a vackor is, a legelőn, ahol szabadabban valószínűleg levegőzött meg fejlődött.”* A vadkörtefákat tudatosan hagyták meg a legelőkön, a legelőpucolás során választották ki, hogy melyik csemetét vágják ki, illetve hagyják felnőni: *„a legelőt mikor takarították, hagytak árnyékokat az állatoknak, s akkor azt nem vágta ki, a vackorfát. Nem úgy takarította a legelőt, hogy tarra ott mindent levágott, hanem az állatnak, az embernek ott voltak.”* *„Megnézik, amehyik szebb.”/ „Az öregek régen tisztán, rendben tartották. Hát itt, ni, van egypár fiatalember, aki még gondozza, például itt a fiam, a szomszéd fiú, még egypáran vannak, akik szeretik gondozni, hogy legyen.”*

A fák elszórva helyezkednek el a legelőn: *„út bele a villám legtöbb esetben, mivel szigetelve van a legelőkön, távolságokkal szigetelve van, nem csoportosan, azért. Mikor nagy idő van, akkor azokba a szigetelt egyedüli fába csap bele a villám, rengeteg esetet láttam, ha jártatok ti is legelőkön, tényleg láttátok.”*

A vadkörtefák száma az utóbbi évtizedekben lecsökkent. A legelőről sokat kivágtak a kommunizmus ideje alatt: *„kivágták, a gazdák. Kollektív idő*



Vackorfa Zsobok határában





Vadkörtefa termékes ága

*alatt nem adtak fát, aztán ment mindenki, vágott ki abonnat tudott.” „Azt hiszem, a rendszerváltás után, akkor adtunk a legelőről fát. Aztán magunknak kivágtunk egyet-egyet.” „Dehogynem. Jaaaj, én hamarabb vágtam, még a Ceaușescu-rendszerben volt itt egy brigádos, (...) jóba voltam vele, bevezettem a villanyt neki, csinált egy kis nyári konyhát, aztán nem tudta mivel hálálja meg. Mondtam, gyere, márkálj meg egy vackorfát, vágjaki belőle deszkát. »Mégmárkálok kettőt.« »Jó.«”(márkál=megjelöl, kijelöl valamit)*

Ma a vadkörtefák nagyarányú felgyűjtása veszélyezteti a létüket a legelőkön.

A vadkörte hasznosítása

*Fa:* a vadkörte általánosan árnyék- és gyümölcsadó szerepű a legelőkön, útszéleken: *„volt biza, hogy tartsa az árnyékot délben, mikor lepibentünk.”* Emellett előfordult, de nem mondható széles körű hasznosításnak az, hogy a vadkörte csemetéit kint, a határban tudatosan nevelik, gondozzák (ágaitak nyesisik). A csemetéket kb. 3 éves korukban kiássák és behozzák a gyümölcsösökbe, ahol nemes gyümölcsfajták oltóágaival beoltják.

Leveles ágait a zöldág- vagy termőágállítás során használták, például a lakodalmakon: *„vackorfa ága volt, s az olyan ügyes volt, terebélyes az ága, vackorfának a tetejét vágnám, olyan szép fájja van! Hát, vagy vackorfát, vagy szilvafát, ennek ügyes az ága. Nem lakodalomra csak. Régen nem ilyen termőágakat csináltak. Nagyokat, fiam,*

*körberakták a kosarat pánkóval, pereccel, a termőágon teli volt, csőregének, úgy hívták, az mind kiilyukasztva, és a pattogatott kukoricát felfűzték, akkor a téstát gyűszűvel kivágták, s azt is felfűzték volt. Most már lemaradt. Felfűzték, körbehúzták, nagyon... Hiába fogták a kosár fülét, húzta le a fa... Ki kellett kötni mindig, minden oldalról. S rá kellett tegye az asszony a fejére, úgy kellett vigye az utcán.”*

A vadkörte fáját deszkának, tűzifának használják: *„bát deszkának. Látnod, ott a csűrnek oda van szegve, az vackorfából van. (...) Olyan 35 centis deszkák. Levágtam a legelőből egy ilyen nagy vackorfát, kivágtam... De az, amelyik egészséges, az nagyon szép, mikor ki van dolgozva. Olyan ízék vagynak benne, mint a fának a gyökere, szép formák. Mint az alabástromba.” „A vackorfa csak tűzifának volt jó. Tudod mi a helyzet, a mi környékünkön nincsenek rászorulva a vackorfára a legelőn, a mi területünkön rengeteg erdő van, nincsenek rászorulva. De a vackorfát egyébként nem, tehát nem szerszámfa, hanem tűzifának.”*

Termés: a vadkörte terméséről: *„ha körte van, akkor mindig van vackor is.” „Az erdei vackorok mind olyan fojtósok.”* A vadkörte termése alapján sokan csak egyfelét ismernek: *„én csak egyféle vackort tudok”,* de van, aki több fajtát is elkülönít íze vagy formája alapján: *„van többféle is, nem tudjuk a nevüket.” „Hát mikor megkóstoljuk, csak akkor. Így nem látszik.” „De aztán máskéülően volt, úgy mondták, hogy fenekes vackor. Az már nagyobb volt, mint az a kicsi apró fajta vad.”* A termést akkor tartják teljesen érettnak, amikor lehull a fáról: *„mikor megérett, akkor lehullt, oda a fa alá”.*

A vadkörte termését rúddal verik le a fáról, és zsákokba gyűjtve viszik haza: *„zsákszámra, viszi a rudat, veri le”, „vertük, leráztuk 10-15 zsákkal”.*

A vadkörtét régebben kemencében aszalták, mára ennek a jelentősége visszaszorult, de van, aki még ma is csinálja: *„van 1-1 olyan nagy szemű vackorok majdnem, mint egy kis körtée. Megpuhul, és azt meg lehet jól aszalni, én meg szoktam.” „Kettőbe vágtuk, s van ilyen deckából csinálva szárító, s akkor égettünk a kemencébe tüzet, nem annyit, mint a kenyeret mikor sütiünk, hanem kevesebbet. S akkor vártuk egy kicsit, hogy hűljön meg, és akkor vigyáztunk, hogy ne legyen benn szén, kihúztuk jól, hogy az a decka ne legyen meggyűljön. S akkor úgy. Van, hogy nem száradt meg egyszerre, és akkor be kellett gyújtani még egyszer, de akkor úgy csináltam mindig, hogy összeszedtem, egy szárasztóra vagy kettőre, mert három van, amelyik befér a kemencémbe, s tettem újat. S akkor mind így szárítottam, úgy szárítottam.”*

A vadkörte felhasználásának legelterjedtebb formája jelenleg is a pálinka készítése. Jellemzően azokban az években készítenek vadkörteből pálinkát, amikor nem terem elég szilva: *„most is van itt egy, a harmadik szomszéd, annak sincsen sok szilvafája, mikor vackor van, van szekere, lova, az menyen ki, viszi a rudat, zsákszámra veri le, töri meg. Most is, tavaly is főzött pálinkát, sok ilyen vackorból, úgyhogy még főzik a pálinkát.” „Aztán csináltunk úgy urammal, hogy elmentünk, s*

vertük, leráztuk 10-15 zsákkal, már nem volt szilva, s vackor volt, s abból főztük a pálinkát. Építettünk, kellett a pálinka.” „De szedték pálinkának. Ez van, akinek nincsen szilva. De osztán ebből olyan pálinka nincs semmiből, mint ebből, olyan jó pálinka van belőle.”

A pálinkakészítés hasonlóan történik a szilvapálinka készítéséhez, de fontos eleme, hogy a megérett gyümölcsöt meg kell törni vagy darálni: „épp, mint a szőlőből vagy a szilvából. Mikor megérett a vackor, meg már púba, akkor megtörik vagy megdarálják, kádba teszik, és vackor pálinka...” „Azt a vackort meg kellett hogy törjük. Úgy egészbe nem erjedt meg, tetszik tudni. Csak meg kellett törni és akkor megerjedt. S akkor azelforrott, ahogy elforrott, úgy vittük az üstbőz, és úgy főztük ki pont. Nem engedett annyit, mint a szilva, kevesebbet eresztett, de jó volt. Volt, aki jobban szerette a vackorpálinkát, mint a szilvapálinkát. Na, ilyeneket szoktunk csinálni.”

Ha elegendő volt a szilvatermés a pálinkafőzéshez, akkor a lehullott vackort a kint legelő jószágok ették meg: „a vackorral semmit, megették a juhok, megették, gazdagság volt. Hát voltak, akik egy-egy évben nem volt almatermés, nem volt szilvatermés, akkor meg csináltak belőle pálinkát, a vackorból, ez volt a valóság.” „Ősszel a juhok járnak a legelőre, jóllaknak vackorral, és akkor itt, ahogy gánálnak, az mind kibújik. Nekem van itt egy 80 ár, itt, ni, ahogy mentek az alagút fele, mondta a pásztor, hogy nem engedem, hogy tegye oda a juhkosarat ilyenre, ősszel? Mondom, tegyed. Mentem arra egyszer, mind úgy állottak ott a vackorfák.”

### **Vadalma** (*Malus sylvestris*)

Általános ismeretek a vadalmáról

A vadalma szinte kizárólag a nyílt területeken, legelőkön, útszéleken fordul elő: „csak a mezőn.” „Az erdő közepén a fák között nem fejlődött, nem szereti, tehát inkább a legelőkön szerette a vadalma is meg a vackor is, a legelőn, ahol szabadabban valószínűleg levegőzött meg fejlődött.”

Kétféle vadalmát tartanak számon, az egyik sárga, a másik piros és csíkos: „van bizony, van, amelyik tiszta piros, s van, amelyik sárga. Úgyhogy van, amelyik meg-nő majdnem olyanra, mint amelyik almán sok van s apróra nő meg. S van olyan, ott Kosárbükknek hívják egy helyen; ott olyan szép vadalmát kaptunk, hogy még piros csíkos volt, mint a jonatán.” „Volt olyan vadalma, akkora volt, ni, olyan csíkos, olyan sárgás csíkos volt.” „Hát vannak, vót amelyik csak akkora kicsi volt. Volt, amelyik mondom, volt ilyen is, ni, Veresdombon édesapáméknak a rétbe. Az már nem volt jó ecetnek! Az már nem, az olyan finom volt. Akkor Bükközögbe, Cárkánéknak az tiszta piros vadalma, de összeszedték mindig. És úgy megkásáztott télen, hogy megették.”

A vadalma hasznosítása

A vadalmafa-csemetéket oltóalanyként használják: „a vadalmát meg be lehet

oltani másik almafával. Volt úgy, hogy régen hozták hazra a vadalmafát, s beoltották jonatán almának, sóvári almának, melyik mihiennek sikerült.”

A vadalma terméséből készítették a leginkább almaléhoz hasonlító csigert: „Aztat letörték,... megörölték a szőlődarálóval, amivel darálják a szőlőt. És akkor leülepedett, s leszűrték azt a levét, olyan volt, mint az alma leve vagy a szőlő leve vagy akármi. Tettek belé egy kis cukrot, de az olyan finom volt!”

A bolti ecet megjelenése előtt az ecetet vadalmából készítették. Ennek során a gyümölcsöt összetörték és hagyták egy ideig, hogy felforrjon, volt, aki mézet vagy cukrot is adott hozzá. Az eljárás ma már nem jellemző: „jaj, annak volt nekem egy jó receptem. Jaj, milyen jó ecetet lehet abból csinálni. Kutyagumi a bolti! De nem tudom, hogy kell készíteni, mennyi adag kell, mennyi kell.” „A vadalmából régen csináltak ecetet.” „Régen! Most nem, még édesanyám élt... gyermekek voltunk. Régen nem volt az almadaráló, nem volt a szőlődaráló..., az almát ... olyan kis válllival a butykóval törték meg... elhagyták... egy bizonyos ideig, hogy megéledjen, s akkor azt mondták, kellett hozzá még cukor is, meg méz is. Régen mik is csináltuk... Most aztán hogy bejött ez az ecet, azóta nem.”

A vadalmafák száma mindhárom község határában csökkent az utóbbi években: „ami a vadalma kérdést, én nem hiszem, hogy tudok mutatni 1-2 helyet, az kikapusztulóban van. Jöttek ezek az új, telepített gyümölcsfák. S az egy vad, tehát az azért vadalma, mert vad a gyökere. Na, úgyhogy annak magas törzsű fájának fejlődik. Az már nem megy a mai világba.”

### **Vadcseresznye** (*Cerasus avium*)

A termése alapján több vadcseresznyefajtát is elkülönítenek: „de több fajta van, van ropogós, van hólyagos, van feketibb, van piros. Sokfajta cseresznye van itt a határon. Mind vadcseresznye. De van olyan, hogy az a nagy oltott, mint egy nagy szilva majdnem, nincs olyan ízű, mint a vadcseresznye.”

A termését kézzel szedik le június környékén, amikor már megérett: „fel-másztunk, járul vagy az ágárul, hát sokszor mikor termése van, annyi van egy csokorban, van egy fél marékka.” „Mikor jól meg van érve, június elején.” „A vadcseresznyét aszalták, és pálinkát főznek belőle.” „A vadat meg mondom, aszaltam meg.” „Jaj, az is olyan jó, a vadcseresznye! De nem volt sok. Abból is pálinkát lehetett, s azt is aszaltam meg.”

### **Záró gondolatok**

A valaha mindennapos vadgyümölcsgyűjtés szokása mára eltűnőben van, így a velük kapcsolatos hagyományos tudás felértékelődik (Priszter, 1990, Dénes és mtsai, 2012, Luczaj és mtsai, 2012, Dénes, 2013, Varga – Molnár, 2013). Az idősebb generáció még ismeri a vadgyümölcsök gondozásával és felhasználásával kapcsolatos sokéves megfigyeléseket és tapasztalatokat.

A feléledő vadgyümölcsfogyasztás (pl. Erdőkóstoló blog), a hagyományos gyümölcsészet (pl. Tündérváros mozgalom), valamint a népi ismereteket összefoglaló írásokkal, reméljük, ismét visszatér a köztudatba a fás legelők el-  
látó ökoszisztéma-szolgáltatásának más módjai mellett.

### Köszönetnyilvánítás

És végül köszönjük Gradzikiewicz Máriának az adatgyűjtésben való nélkülözhetetlen munkáját és Babai Dánielnek az alapos lektorálást!

Hálásak vagyunk Sztána, Zsobok és Kispetri lakosainak a szeretetteljes segítségért és a szíves vendéglátásért. Kiemelten köszönjük az adatközlőinknek, hogy együttműködtek velünk és tanítottak minket a falujuk határában található vadgyümölcsfákról: Ágoston Árpád, Ágoston Jancsi Edit, Ágoston Jancsi Erzsébet, Ágoston Jancsi Ottó Norbert, Ágoston Palkó István, Ambrus Ferenc Irén, Ambrus Ferenc Endre, Blényesi Éva, Blényesi Henrietta, Berecz István, Berecz Erzsébet, Berecz Renáta, Bódis Attila, Bódis Ilonka, Bódis Borbála, Bódis Szabolcs, Fábián Magda, Gál Elemér, Gál Ilonka, Gál Jankó Gerlinda, Gál Jankó Katalin, Gál Judit, Gál Júlia, Gál Piroska, Kis Ágoston Anna, Kispál Jolán, Kispál Júlia, Kispál Katalin, Korpos Gergő, Korpos Katalin, Lőrincz Erzsébet, Ruzsa Erzsébet, Ruzsa Gyuri Erzsébet, Ruzsa Gyuri Katalin, Szalai Ernő, Szalai Jolán, Szalai Zsolt, Szőke Judit, Török Hajnalka, Török Kata, Tulogdi Anna, Tulogdi Erzsébet.

Varga Anna kutatásának a költségét a TÁMOP 4.2.4 A/2-11-1-2012-0001 azonosító számú Apáczai Csere János doktoranduszi pályázatából fedezte. Ez a pályázat a Nemzeti Kiválóság Program hazai hallgatói, illetve kutatói személyi támogatást biztosító rendszer kidolgozása és működtetése konvergencia program c. kiemelt projekt keretében folytatott kutatási eredményeket ölelte fel. A projekt a magyar állam és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

### Irodalom

Dénes Andrea: Erdőkóstoló blog

Dénes A. (szerk.) (2013): Ehető vadnövények a Kárpát-medencében. Dunántúli

Dolgozatok A: Természettudományi sorozat, Janus Pannonius Múzeum. Pécs.

Dénes A., Papp N., Babai D., Czúcz B. és Molnár Zs. (2012): Wild plants used for food by Hungarian ethnics groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 81(4): 381–396. l.

Gerner G., Biró É., Bódis J., Kun R., Nagy T., Molnár Zs., Biró M. (2015): Élőhelytípusok és tájhasználat Sztána és Zsobok határában. Sztánai Füzetek 19. 79–101. l.

Luczaj, L., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Sökand, R., Svanberg, I., Kalle, R. (2012): Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. Acta societatis botanicorum poloniae, 81(4): 359–370. l.

Molnár Cs., Bódis J., Óvári M., Raksányi Zs., Biró É., Gerner G., Nagy T., Molnár K., Molnár Zs. (2014): Sztána és Zsobok (Kalotaszeg) flórája. Kitabelia 19: 114–132. l.

Molnár Cs., Bódis J., Biró M., Juhász M., Molnár Zs. (2014): Sztána és Zsobok (Kalotaszeg) aktuális növényzete. Kanitzia 21: 77–126. l.

Péntek J. – Szabó (T.) A. (1985): Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest

Priszter Sz. (1990): A húsos som. Cornus mas L. Sorozat: Magyarország kultúrflórája: 4.2.; Kultúrflóra: 62. Akadémiai Kiadó, Bp.

Szalay P. – Molnár Zs. (2015): Sztána élőhelyeinek felmérése. Sztánai Füzetek 19. 65–78.

Szűcs B. (2015): A zöldágazás szokása Sztánán és Zsobokon. Sztánai Füzetek 19. 130–149. l.

Varga A. – Molnár Zs. (2013): Ehető vadgyümölcsök és gombák gyűjtése egy bakonyi fás legelőn. Dunántúli Dolgozatok A: Természettudományi sorozat. Pécs 13. 93–102. l.